

## rode wijnen

<b>Virginie Cuvée Rouge: Languedoc</b> Syrah, Grenache rouge Veel rood fruit tonen. Combineert goed bij de wat lichtere gerechten en is een heerlijke borrelwijn.	<b>Frankrijk</b>	<b>€ 3.25/ € 19.00</b>
<b>Ramon Roqueta: Catalunya</b> Tempranillo Temperamentvolle Spanjaard met veel zwart fruit en een vleugje vanille en chocola. Mooie wijn om van te genieten.	<b>Spanje</b>	<b>€ 3.25/ € 19.00</b>
<b>Mission Sud: Languedoc</b> Cabernet Sauvignon, Syrah Kruidige wijn in een zwoele setting. Goede vleesbegeleider en gaat goed samen met diverse kazen.	<b>Frankrijk</b>	<b>€ 23.50</b>
<b>Viu Manent: Colchagua</b> Malbec Combineert fruitige geur (bessen) met een gespierde smaakstructuur. Veel body, goede tannine, vijgen, noten, tabak. Perfect bij enigszins gekruide gerechten.	<b>Chili</b>	<b>€ 25.00</b>
<b>Valle Reale: Abruzzo</b> Montepulciano d'Abruzzo In de geur valt meteen zwarte bessen, mineralen en balsamico op. De smaak is levendig en uitgebalanceerd. Lekker bij braadstuk en kazen.	<b>Italië</b>	<b>€ 26.50</b>
<b>Baron de Ley: Rioja</b> Tempranillo (Club Privado) Elegante, typische Rioja. Kort gerijpt op nieuw eiken en barst van jonge tempranillo. Wijn voor elke gelegenheid.	<b>Spanje</b>	<b>€ 29.50</b>
<b>Painter Bridge: California</b> Zinfandel, Spannende combinatie van rood fruit, specerijen en zwarte thee. Soepele en brede wijn. Fijn met pasta en gegrild vlees.	<b>USA</b>	<b>€ 30.00</b>

Iby: Mittelburgenland Oostenrijk € 38.50  
100% Blaufrankisch Classic  
Prachtige wijn met fruit en aantrekkelijke zuren.  
Niet te zwaar en combineert daardoor fijn met bijna de gehele kaart.

Simonsig Estate: Stellenbosch Zuid-Afrika € 39.50  
Pinotage  
Kruidige, sappige en volle wijn. Boordevol donker fruit en toegankelijke tannines.  
Deze Pinotage gaat goed samen met alle vleesgerechten.

## Dessert

Thomas Barton: Sauternes Frankrijk € 3.50  
Lekker bij crème brûlée en blauwader kazen.

Chateau de la Peyrade: Languedoc-Roussillon Frankrijk € 4.50  
Lekker bij gebak en taarten met fruit.

Bodegas Oliveras: Jumilla Italië € 4.50  
Heerlijk bij chocolade en kazen, maar ook bij andere zoete desserts.